



Продукти за 35-40 броя:

200 гр бял шоколад

250 гр Маскарпоне

30 гр мед

150 гр смлян (бланширан, обелен и запечен) шам фъстък

30 гр разтопено и охладено краве масло

настърган бял шоколад

смлян печен шам фъстък за овалване

Начин на приготвяне:

Смесете в купа Маскарпонето и меда, разбъркайте.

Разтопете на водна баня шоколада и кравето масло.

Добавете го към Маскарпонето, разбъркайте до хомогенност.

Прибавете смлените ядки, разбъркайте, покрийте купата с фолио.

Охладете сместа за минимум 4 часа, най-добре за нощ.

Оформете еднакви по големи трюфели, оваляйте всеки в шоколад или шам фъстък.

Съхранявайте трюфелите в хладилника, в херметически затворен съд.

